ŒNOLIA CONSEIL

E-Flot

Système de clarification des moûts par flottation en cuve

2 possibilités d'injection du gaz : 2 niveaux de débit et de clarification

Particularités

Grande souplesse d'emploi liée à la possibilité d'introduire soit le gaz à l'entrée de la pompe centrifuge afin d'obtenir des moûts très limpides, soit d'augmenter considérablement le débit en dosant le gaz à sa sortie.

En entrée de pompe : 15-30 NTU, débit limité par la pompe

En sortie de pompe : 150 à 300 NTU, débit supérieur de 40% au précédent

- ⇨ Réduction des temps de clarification
- ⇨ Diminution des risques de prolifération de microflore indigène
- ⇨ Pompe doseuse de gélatine intégrée et réglable (12L/h au maximum)
- ⇨ Temps de traitement pour un départ en FA plus tôt
- ⇨ Réduction sensible des volumes de bourbes
- ⇨ Gestion facilitée de la cuverie
- ⇨ Baisse du coût énergétique par rapport à une clarification statique
- ⇨ Meilleure utilisation et efficacité des adjuvants
- ⇨ Facilité d'opérations en cave

Immélé Œnolia Conseil

BAS-RHIN :
Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :
Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :
Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :
Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr

ŒNOLIA CONSEIL

Immélé Œnolia Conseil

BAS-RHIN :

Dambach-la-Ville
1, rue de l'Artisanat
67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 48 30
Fax : 03 88 92 48 42
dambach@oenoliaconseil.fr

HAUT-RHIN :

Westhalten
Vallée Noble - 20, rue St Blaise
68250 Westhalten
Tél. : 03 89 47 05 33
Fax : 03 89 47 63 11
westhalten@oenoliaconseil.fr

BOURGOGNE/BEAUJOLAIS :

Leynes
Pl. de la Mairie - 71570 Leynes
Tél. : 03 85 35 19 45
Fax : 03 85 35 19 46
oeno-service@wanadoo.fr

CHAMPAGNE :

Laboratoire Epernay
5, rue Placet - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 55 18 27
Fax : 03 26 55 18 33
champagne@oenoliaconseil.fr

Laboratoire Bar-sur-Seine
2, Impasse des vignes
10110 Bar-sur-Seine
Tél. : 03 25 29 79 99
Fax : 03 25 29 79 79
aube@oenoliaconseil.fr

Mode d'emploi

1. **Mettre l'E-FLOT sous tension**, toutes vannes ouvertes
2. **Effectuer un remontage** d'environ 5min en laissant la mollette de variation de pression ouverte
3. **Régler la pression** dans le saturateur entre 4 et 5 bars.
4. **Régler le débit de gaz** à environ sur 0,7 Nm3/heure pour un ajout de gaz en entrée de pompe et sur 0,8 / 0,9 Nm3/h pour un ajout en sortie.
5. **Mettre en marche la pompe** pour la gélatine à l'aide de l'interrupteur placé sur le cadre.
6. **Maintenir en circuit** jusqu'à traiter le volume total du moût, attendre ensuite 2h (maximum 12h) et soutirer le moût limpide par le fond de la cuve

NB : Plus la pression est importante à l'intérieur du saturateur, moins débit est élevé.

Dépectinisation préalable du moût avec enzymes spécifiques : attendre 60 minutes avant de flotter.

Caractéristiques

Alimentation électrique triphasée V 380, pompe péristaltique

Quantité de gaz nécessaire pour flotter : 1,5 - 2 L x hL

Conditionnement

Référence	Débit à 5 bars	Dimensions	Poids	Puissance	Ampérage
E-Flot 5	50-70 hL/h	60x45x80	50 kg	3KW 4CV	7,8A
E-Flot 10	70-100 hL/h	80x65x110	110 kg	4KW 5,5CV	8,7A

Existe aussi en tailles E20 et E40.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr